Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaria de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos
Transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 010373

Subred: Sur occidente, USS — Numero de Inscripción: ____
Unidad de Servicios de Salud: Tintibón — Número de Carpeta: ____

1. IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

1.1 Línea del inventario: Alimentos Sanos y Seguros	
1.2 Actividad: Vehículo Transportador de Alimentos	
1.3 Dirección donde se realiza la inspección: Cra 99 Calle 169	
1.5 Localidad: Novena — 1.6 UPZ: Compartela	
1.7 Barrio:	
1.8 Nombre del propietario del vehículo: José Giovanny Sosa	1.10 Teléfono: 3105660309
1.9 Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT. [ ] 1.13 Número: BO 164485	1.11 Email:
1.12 Dirección de Notificación: Cra 87 C Nº 70 27 Sur Bta	
1.13 Nombre del Conductor: Jose Giovanny Sosa	1.14 Teléfono: 3105660309
1.15 Tipo de documento: C.C [ ] C.E. [ ]	1.16 Número: BO 164485
1.17 Nombre del propietario del producto: Emp Nac	1.18 Teléfono:
1.19 Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT. [ ] 1.22 Número: N/A	1.20 Email

1.21 Tipo de vehículo: Camión [X] Camioneta [ ] Tracto-camión [ ] Remolque [ ] Trailer [ ] Otro [ ] Cual:

1.22 Tipo de carrocería: Cabinado [ ] Van [ ] Furgón [ ] Capacete [ ] Botellero [ ] SRS [ ] Tanque [ ] Otra [X] Cual: Estacas

1.23 Modelo:	1.24 Marca:	1.25 Color:	1.26 Placa:
1997	Chevrolet	Azul Blanco	SQB399

1.27 Sistema de refrigeración: SI [ ] NO [X]

1.28 Horario y día de funcionamiento: Domingo A Sabado — 1.29 Número de trabajadores: 02

1.30 Tipo de alimento que transporta: Viveres, Harinas Procesados concentrados

1.31 Tipo de materias primas que transporta: Los asignados y Afines

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	Día	Mes	Año

Favorable	[ ]	% De cumplimiento de la última inspección	N/A %
Favorable con requerimientos	[ ]		
Desfavorable	[ ]		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación [ ]	Solicitud del interesado [X]	Asociada a peticiones quejas y reclamos [ ]
Solicitud oficial [ ]	Evento de interés en salud pública [ ]	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin [ ]
Otro: Especifique:		

EVALUACIÓN		CALIFICACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la **parcialmente** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico	C	Marque con una X cuando la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medidas Sanitarias de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

ra 32 No. 12 – 81
el: 364 9090
ww.saludcapital.gov.co

Powered by CamScanner

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Diseño sanitario del vehículo (Decreto 561 del 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art. 57, Art. 58 y Art. 59, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4)	12	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
2. EQUIPO Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Condiciones de los utensilios (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	12	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	13	6,5	0	C
3.2 Reconocimiento médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0	C
3.3 Prácticas higiénicas (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	13	6,5	0	C

Cra 32 No. 12 – 81
Tel: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Powered by CamScanner

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
CONTINUACIÓN 3 PERSONAL MANIPULARDOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	34	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta		

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Limpieza del vehículo (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta		

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Condiciones de conservación del producto (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	20		0	C
5.2 Empaque, rotulado y vida útil (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	5	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta		

Cra 32 No. 12 – 81
Tel: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Powered by CamScanner

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento		Concepto	Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
98%	X	Favorable	90 – 100%	
		Favorable con requerimientos	60 – 89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	Ninguna
Número del acta de toma de muestras	Ninguno

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente a cta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si ☐ No ☐

Clausura temporal total	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Clausura temporal parcial	☐	Decomiso	☐
Suspensión parcial de trabajos o servicios	☐	Congelación	☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento: N / A

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que interv inieron en la visita, hoy 04 del mes de Febrero del año 2025 en la ciudad de Bogotá D.C.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la vis ita.

FUNCIONARIO DE SALUD (1)		FUNCIONARIO DE SALUD (2)	
Nombre:	Alberto Machuca	Nombre:	
Tipo de documento:	CC	Tipo de documento:	
Número de documento:	9505749 C	Número de documento:	
Cargo:	Técnico Ambiental	Cargo:	
Firma:		Firma:	
PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA		**TESTIGO**	
Nombre:	Jose Giovanny Sala	Nombre:	
Tipo de documento:	C.C. ☒ C.E. ☐ NIT. ☐	Tipo de documento:	
Número de documento:	80164485	Número de documento:	
Cargo:	Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Firma:	
Firma:			

Cra 32 No. 12 – 81
Tel: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos
Alcaldía Mayor de Bogotá D.C.
Bogotá Mejor para Todos

Powered by CamScanner